



# Château Renard Mondésir

**EIGENTÜMER** Xavier CHASSAGNOUX

**APPELLATION** Fronsac

**GEMEINDE** La Rivière

**REBFLÄCHE** 7,20 Hektar

**BODEN** Ton- und kalkhaltig und Kieselkalkstein  
«sable de Renard» auf steiler Hanglage

**SORTENBESTAND** 85% Merlot  
15% Cabernet Franc

**WEINBEREITUNG** Auswahl der Parzellen, Handlese, völliges  
Abbeeren - Gärung in Epoxid-Zementtanks;  
Maischegärung 3 bis 4 Wochen. Tankpresse.

**AUSBAU** 85% in Barriques aus Eichenholzdauben.  
20 bis 40% neu je nach Jahrgang. Barrique-  
Abfüllung Anfang November, ein Jahr  
Lagerung im Holzfaß.

**ERZEUGUNG** 2000 Kisten 1. Wein  
2000 Kisten 2. Wein (Château RENARD)

**VERTRIEB** A. CHASSAGNOUX et Fils in Libourne  
und Fachhandel vor Ort

**BESICHTIGUNG** Nur auf Voranmeldung

**KONTAKT** Xavier CHASSAGNOUX  
33126 LA RIVIERE  
Tel: +33 (0)5 57 24 96 37  
Fax: +33 (0)5 57 24 90 18  
E-mail:  
CHATEAU.RENARD.MONDESIR@wanadoo.fr

# Château Renard Mondésir

**A**médée CHASSAGNOUX, der Großvater von Xavier, dem heutigen Besitzer von Château RENARD MONDESIR, hätte bereits Anfang der 50er Jahre Wänzler in FRONSAC sein können, da er die Erzeugnisse dieser Gegend über alles liebte. Er hat sich fast ein halbes Jahrhundert lang mit allen Kräften darum bemüht, durch ihren Vertrieb «im Norden» und in Belgien, dass diese edle Tropfen auch von den dortigen Bewohnern geschätzt werden.

Erst im Jahre 1978 können die CHASSAGNOUX in LA RIVIERE den Château RENARD MONDESIR bewirtschaften, der bis dahin unbekannt war.

Mit seiner kleinen Rebfläche (7 Hektar) zeichnet sich der RENARD MONDESIR durch seine große Bodenvielfalt aus: der sogenannte «Renard» - Sand, woher wahrscheinlich auch der Name des Château abgeleitet wurde, typischer Boden am Fuß der Hänge und natürlich ton- und kalkhaltiger Boden.

Die Weine von RENARD MONDESIR sind seit 1978 ausgewogen. Die Erfahrung und die Beobachtung haben CHASSAGNOUX dazu verholten, die Erträge besser zu kontrollieren um die besten Trauben im günstigsten Moment zu ernten.

Entfernen der Nebentriebe, Ausdünnen im Bedarfsfall Durchgängen, beidseitiges Entblättern, manuelle Auslese Weinberg und im Keller sind wichtige Faktoren, die dazu beitragen, über ein maximales Potential verfügen zu können.

Die Flaschenabfüllung im Château ist die absolute Krönung dieser ehrgeizigen Anstrengungen.

